






















# フロム蔵王スイーツセレクション

通販専用商品

(表示サイズ: 幅×奥行き×高さ)

 <p>蔵王チーズとキリ産のクリームチーズをブレンドしてしっとり焼き上げたニューヨークタイプの濃厚チーズケーキ</p> <p><b>濃厚チーズケーキ2個セット</b> 4号(直径12cm)×2個 (箱) 160mm×290mm×55mm</p>	 <p>クレムダマンドの上に紅玉りんごのプレザージュをたっぷり載せて焼き上げたこだわりのアップルパイ。</p> <p><b>フレンチアップルパイ7号</b> 7号(直径21cm) (箱) 253mm×253mm×80mm</p>	 <p>宮城県山元町産のいちごと蔵王産クリームチーズで作った、いちごの果肉入りレアチーズケーキ。※津波被害から復興したいちご</p> <p><b>山元いちご畑レアチーズ</b> 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>蔵王産チーズで作ったレアチーズケーキの上に、薄くスライスした桃を花びらのようにデコレーションした美しい桃のレアチーズケーキ</p> <p><b>桃のレアチーズケーキ4号</b> 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	
 <p>ベーカドチーズケーキの上に、レアチーズを重ね、全体をスポンジケーキそぼろでふんわり包み込んだ、2つの味が同時に楽しめる</p> <p><b>ドゥーブルフロマージュ4号</b> 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>サクサクのグラハムクッキーの上に、蔵王産のチーズで濃厚なベーカドチーズケーキを載せたニューヨークスタイルのチーズケーキ</p> <p><b>NYチーズケーキ・トライベッカ</b> 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>クッキーを下に敷いた上にクリームチーズを乗せて焼き上げたタルトタイプのベーカドチーズケーキ。上にはサワークリームをトッピング</p> <p><b>ずっしりタルトフロマージュ</b> 6号(直径17cm) (箱) 210mm×210mm×72mm</p>	 <p>タルトの上にカスタードとマロンクリームをのせて、その上からホイップクリームを渦巻き状に絞った真っ白なモンブランケーキ</p> <p><b>ホワイトモンブラン4号</b> 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>スポンジケーキの上にカスタードクリームとホイップクリームを重ね、更にマロンクリームで包み込んだ。上に大粒の渋皮付きの栗を</p> <p><b>魅惑のモンブラン</b> 5号(直径15cm) (箱) 184mm×184mm×78mm</p>
 <p>アーモンドブラリネのバタークリームとガナッシュクリーム、ビスキュイジョンドを交互に7層に重ねた味わい深いチョコレートケーキ</p> <p><b>オペラ4号</b> 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からベルギー製のケーベルチュールをコーティングしたチョコ</p> <p><b>ザッハトルテ4号</b> 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からベルギー製のケーベルチュールをコーティングしたチョコ</p> <p><b>極上のザッハトルテ5号</b> 5号(直径15cm) (箱) 184mm×184mm×78mm</p>	 <p>フランス産のチョコレートと国産の卵やバターで焼き上げた、中がとろろとしていて外側がさくさくの芳醇なチョコレートケーキ。</p> <p><b>コンテス・プレーン・ショコラ</b> 5号(15cm) (箱) 180mm×180mm×78mm</p>	 <p>本格的なバタークリームその他、アーモンドプードルやジャンドゥーヤなど厳選した原材料を使ってしっとり深いコクのあるおいしさ</p> <p><b>仙臺けやきロール4号</b> 4号(直径12cm) (箱) 135mm×135mm×55mm</p>
 <p>グラハムクッキーの上に、蔵王産のチーズで濃厚なベーカドチーズケーキを載せたブリックタイプのニューヨークチーズケーキ</p> <p><b>ブリック・NYチーズケーキ</b> 230mm×45mm×40mm (箱) 260mm×70mm×60mm</p>	 <p>ベーカドチーズケーキの上に、レアチーズを重ね、スポンジケーキそぼろをトッピングした、2つの味が同時に楽しめるチーズケーキ</p> <p><b>ブリック・ドゥーブルフロマージュ</b> 230mm×45mm×45mm (箱) 260mm×70mm×60mm</p>	 <p>ココアのスポンジとチョコレートクリームを交互にも重ねたブリック(レンガ型)タイプのチョコレートケーキ</p> <p><b>ブリック・ショコラ</b> 230mm×45mm×45mm (箱) 260mm×70mm×60mm</p>	 <p>スポンジとホイップクリームを交互に重ね、上部にマロンクリームと渋皮付きの栗をトッピングしたブリックタイプのモンブラン</p> <p><b>ブリック・モンブラン</b> 230mm×45mm×45mm (箱) 260mm×70mm×60mm</p>	
 <p>国産マスカルポーネをつかった、ふわふわとろ～りのティラミスロールケーキです。ココアとエスプレッソの苦味がきいた大人の味</p> <p><b>ティラミスロール</b> 165mm×80mm×65mm (箱) 210mm×110mm×90mm</p>		 <p>フロム蔵王低温殺菌牛乳に新鮮な卵を加えて炊き上げたカスタードクリームをたっぷり詰めた、昔ながらのカスタードシュー</p> <p><b>カスタードシュークリーム</b> (直径約7.5cm×高さ約4.5cm)</p>	 <p>蔵王チーズを使ってふわふわに焼き上げたスフレチーズに、生クリームを詰めたとろけるようなチーズケーキ</p> <p><b>天使のスフレチーズ</b></p>	